

# いわさきもとき 岩崎元氣

栃木県栃木市

輸出 荒廃農地対策 教育機関との連携

## 栃木の農村風景を守り、世界へ繋ぐワイン造り

### 活動の経緯

私は栃木市大平町のぶどう農家に生まれましたが、子供のころはぶどう農家を継ぐ意思はありませんでした。大学時代に偶然ワインの魅力に触れ、卒業後ワイン業界に足を踏み入れました。世界中の様々な魅力的なワインに触れる中で、地元のぶどうでワインを造りたいと一念発起、ワイン造りの修行のためにフランスに飛びました。7年間の修行の後、フランス国家公認醸造士となってR6年に地元栃木に帰ってきました。

### 活動の概要

栃木市大平町産のぶどうでワインを造り国内外に販売することで地域の知名度を高め、高齢の農家から畑を引き継ぐことで耕作放棄地の発生を防止。



フランスで開催された日本ワイン試飲会



ワインスクールで栃木県産ワインの魅力をPR



ラベルには  
栃木市大平町の風景

### 活動の成果、実績等

#### 【輸出】

栃木市産ワイン及び日本ワイン全体のフランス輸出のための道筋を創出するため、R5年とR7年にフランスでの日本ワイン試飲会「サロン・デ・ヴァン・ジャポネ」を開催。R5年は32件のワイナリーが出品、450名が来場。R7年は50軒のワイナリーが出品、600名が来場。またR6年に自身が造ったワインは24本欧州（フランス・オーストリア）に輸出予定。今後、輸出先国数も量も増やし栃木市の世界的知名度を高める。

#### 【荒廃農地対策】

R7年、後継ぎのいない高齢農家4軒から計7,800m<sup>2</sup>程の農地を引き継ぐ。今後も増やしていく予定。

#### 【教育機関との連携】

R7年から小山北桜高校の実習圃場でワイン用ぶどう栽培を指導し、ワインの原料にする。R7年産ワインの醸造の際、宇都宮大学とワイン品質向上のための共同研究を行う予定。